

## 食事の提供業務要求水準書

1. 職員との協働により質の高い食事の提供を行うこと。
  - (1) 国保匝瑳市民病院の栄養基準に基づき献立を作成すること。
  - (2) 栄養管理委員会、その他の関連委員会に出席し、委員会での提案や改善事項について速やかに対応すること。
  - (3) 病院管理栄養士の臨床栄養業務に協力すること。
  - (4) 申請書、報告書、台帳等の作成に協力すること。
  - (5) 喫食率向上のために協力、提案すること。
  - (6) 質の高い食事提供のための検食に協力すること。
2. 国保匝瑳市民病院の医療機能を踏まえた対応をすること。
  - (1) 定時以外や分食などきめ細かい対応をすること。
  - (2) 患者の状態を鑑みた個別対応をすること。
3. 患者サービスの向上に努めること。
  - (1) 患者が快適に食事ができるように、選択メニューの選択方法、行事食の提供や食札表示、配膳方法などに工夫すること。
  - (2) 業務の質を高めるための教育、研修を行うこと。
  - (3) 匝瑳市産の良質な食材の使用に努め、米は匝瑳市産のものとすること。
  - (4) 定期的に患者の状態を確認し献立に反映すること。
  - (5) 定時以外や分食なども含め、常に適温で食事提供すること。
  - (6) 患者への提供量不足が発生しないよう計画的に食材などの調達を行うこと。
  - (7) 定期的にアンケート調査を行い、その結果をふまえた改善計画を策定し実施すること。
4. 安全な食事を提供すること。
  - (1) 食材や施設、調理器具、食器などを清潔に保ち、食材の納入や調理工程などにおける汚染にも十分配慮すること。
  - (2) 食中毒などの事故防止対策のため、調理、洗浄、配下膳マニュアルを整備すること。
  - (3) 従業員は常に健康な状態であるよう努めること。
  - (4) 食中毒などの事故や災害が発生した場合における、連絡体制や人員補完体制および食事の供給体制を構築すること。
  - (5) 食中毒などの事故、災害が発生した場合に備え、備蓄品と備品を管理すること。
  - (6) 事故などが発生した際には、速やかに文書による報告、改善計画を作成し実施すること。
  - (7) 食事提供業務に初めて従事する者に対して病院の特徴を踏まえた教育指導を行うこと。
5. 病院経営に協力すること。
  - (1) 不必要なエネルギーの使用を避け、水光熱費の節約に努めること。
  - (2) 人員配置を工夫し、効率的な運営をすること。
  - (3) 設備、器具などの破損に注意し、大切に使用するよう工夫すること。